MC32F604TCT

Horno de microondas

Instrucciones y Guía de cocción para el usuario

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 1 2014-10-13 5:58:52

contenido

Información sobre seguridad 2
Guía de búsqueda rápida 11
Funciones del horno 12
Horno 12
Panel de control 13
Accesorios 13
Uso del horno 14
Cómo funciona un horno de microondas 14
Verificar que el horno funciona correctamente 14
Configuración de la hora 15
Cocinar/Recalentar 15
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 16
Ajuste del tiempo de cocción 16
Detención de la cocción 16
Configuración del modo de ahorro de energía 16
Uso de las funciones de descongelamiento automático 17
Uso de las funciones de auto recalentado/cocción 18
Uso de la función freír 20
Uso de la función de fermentación automática 21
Cocción en múltiples etapas 22
Precalentamiento rápido del horno 23
Cocción por convección 23
Selección de los accesorios 24
Dorador 24
Combinación de microondas y dorador 25
Combinación de microondas y convección 25
Desconexión de la alarma 26
Traba de seguridad de su horno de microondas 26
Guía de utensilios de cocina 27
Guía de cocción 28
Resolución de problemas y códigos de error 37
Resolución de problemas 37
Código de error 37
Especificaciones técnicas 38

información sobre seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG.
Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte**.

PRECAUCIÓN — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**.

- Advertencia: peligro de incendio
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: electricidad
- Advertencia: material explosivo
- NO intentar.
- NO tocar.
- NO desarmar.
- Siga las instrucciones fielmente.
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
- Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
- Nota
- Importante

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 2 2014-10-13 5:58:55

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de cumplir en todo momento estas precauciones de seguridad.

Antes de utilizar el horno, asegúrese de que se cumplan las siguientes instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente)	
⃠	**ADVERTENCIA:** Si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.
⃠	**ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.
☛	Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
★	**ADVERTENCIA:** Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.
★	**ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
★	Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.
★	Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 3 2014-10-13 5:58:56

★	El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.
⇄	En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
★	**ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.
★	**ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.
⃠	Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.
★	El horno debe limpiarse con regularidad y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
☛	No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.
⃠	El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.
★	El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
★	Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
✆	Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
⃠	**ADVERTENCIA:** Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar;

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 4 2014-10-13 5:58:56

	El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.
	Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.
	Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.
	Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
	El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
	El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente) - Opcional	
	ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

	Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
	No debe utilizarse un limpiador a vapor.
	ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
	ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
	La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 5 2014-10-13 5:58:56

☛	Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
★	Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
⃠	No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.
⃠	Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.

1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos
10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y
20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.

2. Retire todo el material de empaque que está dentro del horno.

3. Instale el anillo y el plato giratorio.
Verifique si el plato giratorio rota libremente.
(Modelos con plato giratorio solamente)

4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 6 2014-10-13 5:58:57

- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO DE MICROONDAS

Las siguientes partes del horno deben limpiarse con regularidad para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos:

- Superficies internas y externas
- Puerta y trabas de la puerta
- Anillos y plato giratorio (Modelos con plato giratorio solamente)

- **SIEMPRE** asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

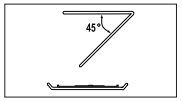
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque.
2. Quite las salpicaduras o manchas de la superficie interior del horno con un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para aflojar restos de alimentos endurecidos y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el horno y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
4. Lave el plato apto para lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las ventilaciones. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
  - Se acumulen
  - Impidan que la puerta se cierre correctamente

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 7 2014-10-13 5:58:57

- **Limpie** la cavidad del horno de microondas después de cada uso con una solución de detergente suave, pero espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo a fin de evitar lesiones.

Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo.
(Modelos con calentador colgante solamente)



ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Se deben seguir algunas instrucciones simples al almacenar o realizar reparaciones en el horno.
No se debe utilizar el horno si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Trabas deterioradas
- Cubiertas del horno deformadas/dobladas

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico calificado especializado en microondas.

- **NUNCA** retire la cubierta exterior del horno. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento:
  - Desenchúfelo del tomacorriente
  - Comuníquese con el centro de servicio de posventa más cercano
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.
  Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar negativamente las piezas operativas del horno.
- Este horno de microondas no está diseñado para uso comercial.
- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.	✓	✓	✓	✓
	Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 8 2014-10-13 5:58:59

	No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
	Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
	No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.	✓	✓	✓	✓
	En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
	No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
	No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
	No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.	✓	✓		✓

	Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.	✓	✓	✓	
	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.	✓	✓		
	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
	Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición; por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación, SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con un vendaje limpio y seco. • No se aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 9 2014-10-13 5:59:01

⃠	No sumerja en agua la bandeja ni el estante poco después de la cocción ya que ello podría romperlos o dañarlos.				✓
⃠	No haga frituras de inmersión en el horno microondas ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el líquido caliente se derrame repentinamente.	✓			✓

⚠ PRECAUCIÓN		🔥	⚡	♨	✋
★	Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico. Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.	✓		✓	✓
⃠	No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.	✓		✓	✓
★	Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.	✓		✓	✓
⃠	No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
⃠	Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
⃠	No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
✋	Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.			✓	
★	Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.			✓	
★	Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.			✓	
⃠	No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.	✓			✓
★	Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).	✓		✓	
★	Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA. (FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

(b) NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

(c) NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
(1) la puerta (doblada)
(2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) las trabas de la puerta y las superficies de sellado

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 10 2014-10-13 5:59:02

(d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

(a) Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
(b) Bandeja, anillo guía giratorio, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o perdidos

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar un alimento.

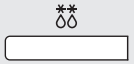
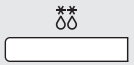
	1. Coloque los alimentos en el horno. Presione el botón **Microondas**.
	2. Presione el botón **Microondas** hasta visualizar el nivel de potencia adecuado.
	3. Seleccione el tiempo de cocción girando la **perilla de disco** según sea necesario.
	4. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** Comienza la cocción. • Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Si desea agregar otros 30 segundos.

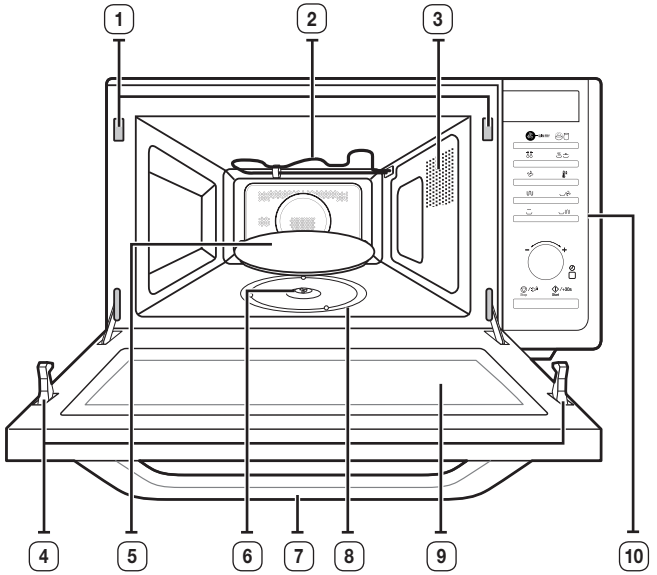
	1. Deje los alimentos en el horno. Presione el botón **Inicio/+30seg** una o más veces por cada 30 segundos adicionales que desea agregar.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 11 2014-10-13 5:59:04

Si desea descongelar un alimento.

	**1.** Coloque los alimentos congelados en el horno. Presione el botón **Descongelado**.
	**2.** Seleccione la categoría de alimento presionando el botón **Descongelado**, hasta que aparezca la categoría de alimento deseada.
	3. Seleccione el peso girando la **perilla de disco** según sea necesario.
	4. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** Comienza el descongelamiento. • Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

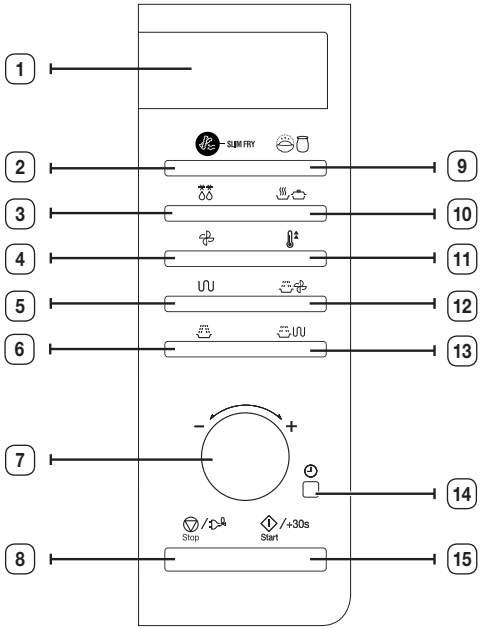
HORNO



1. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
2. ELEMENTO CALENTADOR
3. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
4. TRABAS DE LA PUERTA
5. PLATO GIRATORIO
6. MANGUITO DE ACOPLAMIENTO
7. MANIJA DE LA PUERTA
8. ANILLO GIRATORIO
9. PUERTA
10. PANEL DE CONTROL

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 12 2014-10-13 5:59:05

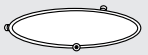
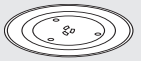
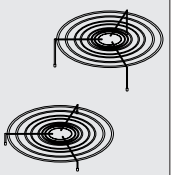
PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA
2. BOTÓN SLIM FRY (FREÍR)
3. BOTÓN DESCONGELADO
4. BOTÓN CONVECCIÓN
5. BOTÓN DORADOR
6. BOTÓN MICROONDAS
7. PERILLA DE DISCO (PESO/PORCIÓN/TIEMPO)
8. BOTÓN DETENER/ECO
9. BOTÓN FERMENTACIÓN
10. BOTÓN AUTO RECALENTADO/AUTO COCCIÓN
11. BOTÓN PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
12. BOTÓN MICROONDAS+CONVECCIÓN
13. BOTÓN MICROONDAS+DORADOR
14. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
15. BOTÓN INICIO/+30SEG

ACCESORIOS

Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.

	**1. Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno. **Propósito:** El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.
	**2. Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. **Propósito:** El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.
	**3. Estante alto, Estante bajo**, se colocan sobre el plato giratorio. **Propósito:** Los estantes de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño sobre el plato giratorio y un segundo plato en el estante. **Los estantes de metal pueden usarse en la cocción combinada, por convección y con dorador.**
	4. Plato para dorar, se coloca sobre el plato giratorio. **Propósito:** El plato para dorar se utiliza para dorar la parte inferior de los alimentos con los modos microondas, dorador o cocción combinada y para que la masa de pizzas y pasteles quede crocante.

NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

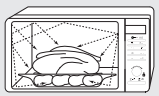
MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 13 2014-10-13 5:59:06

CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE MICROONDAS

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia;
la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.
Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato.
   De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerada o no)

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Cocción pareja de los alimentos bien al centro
- La misma temperatura en todo el alimento

VERIFICAR QUE EL HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento.
En caso de duda, consulte la sección “Resolución de problemas” en la página 37.

Abra la puerta del horno tirando de la manija en la parte superior de la puerta.
Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Inicio/+30seg** y programe el tiempo en 4 o 5 minutos presionando el botón **Inicio/+30seg** la cantidad de veces que corresponda.
   Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos.
   Luego el agua debe comenzar a hervir.

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo (100 % - 900 W), el agua demora más tiempo en hervir.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 14 2014-10-13 5:59:07

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Su microondas tiene un reloj incorporado. Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente ":0", "88:88" o "12:00" en la pantalla.
Configure la hora actual. La hora se puede mostrar en formato de 12 o 24 horas.
Debe ajustar el reloj:

- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.

	1. Para mostrar la hora en... Formato de 24 horas. Formato de 12 horas. Luego presione el botón **Reloj** una o dos veces.
	2. Gire la **perilla de disco** para ajustar la hora.
	3. Presione el botón **Reloj**.
	4. Gire la **perilla de disco** para ajustar los minutos.
	5. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **Reloj** para iniciar el reloj. **Resultado:** La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.

COCINAR/RECALENTAR

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

SIEMPRE verifique sus parámetros de cocción antes de alejarse del horno.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.

	1. Presione el botón **Microondas**. **Resultado:** Se visualizan las siguientes indicaciones: (modo de microondas)
	2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** nuevamente hasta que aparezca la potencia de salida correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia de la página siguiente para obtener más detalles.
	3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. **Resultado:** Aparece el tiempo de cocción.
	4. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar. Comienza la cocción y cuando termina: • El horno emite una señal sonora y titila "0" cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Si desea conocer el nivel de potencia actual del interior del horno, presione el botón **Microondas** una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, presione el botón **Microondas** dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Comienzo rápido:

Si desea calentar un plato durante un período breve a potencia máxima (900 W), también puede presionar simplemente el botón **Inicio/+30seg** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno se iniciará de inmediato.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 15 2014-10-13 5:59:08

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad. Puede seleccionar entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTA	100 %	900 W
MEDIA ALTA	67 %	600 W
MEDIA	50 %	450 W
MEDIA BAJA	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto Nivel de potencia más bajo	Reducido Aumentado

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **Inicio/+30seg** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo de cocción restante

	1. Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos, presione el botón **Inicio/+30seg** una vez por cada 30 segundos que desee agregar. • Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **Inicio/+30seg** seis veces.
	2. También puede aumentar/disminuir el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. • Para aumentar el tiempo de cocción gire la perilla de disco hacia la derecha • Para disminuir el tiempo de cocción gire la perilla de disco hacia la izquierda

DETENCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Verificar los alimentos
- Dar vuelta los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción...	Luego...
Temporariamente	Temporariamente: Abra la puerta o presione el botón Detener una vez. **Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta nuevamente y presione el botón **Inicio/+30seg**.
Completamente	Completamente: Presione dos veces el botón Detener. **Resultado:** Se detiene la cocción. Si desea cancelar los parámetros de cocción, presione el botón **Detener/Eco** nuevamente.

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía. Esta característica ahorra electricidad cuando el horno no está en uso. El estado normal es en modo de espera y se muestra el reloj cuando el horno no está en uso.

	• Presione el botón **Ahorro de energía**. **Resultado:** Se apaga la pantalla. • Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **Ahorro de energía** y la pantalla mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

Función de ahorro de energía automático

Si no selecciona ninguna función cuando el electrodoméstico se encuentra en medio de la configuración o en estado de cancelación temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.

La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta queda abierta.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 16 2014-10-13 5:59:08

USO DE LAS FUNCIONES DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de descongelamiento le permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y frutas. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione el programa y el peso.

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados en un plato de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Presione el botón **Descongelado**.
	2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Descongelado**. Consulte la tabla en la página siguiente para obtener una descripción de los diversos parámetros preprogramados.
	3. Seleccione el peso del alimento girando la **perilla de disco**.
	4. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** • Comienza el descongelamiento. • El horno emite una señal sonora durante el descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.
	5. Presione el botón **Detener/Eco** para finalizar el descongelamiento. **Resultado:** Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

También puede descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, seleccione la función de microondas y un nivel de potencia de 180 W. Consulte la sección titulada “Descongelamiento” en las páginas 32-33 para obtener más detalles.

La siguiente tabla presenta los programas de Descongelado, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Quite todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar. Coloque carnes, aves y pescados en un plato de vidrio plano o en uno de cerámica, acomode panes y pasteles sobre papel de cocina.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Tipo de carne	200-1500 g	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida. Dejar reposar durante 20-90 minutos.
2 Carne de ave	200-1500 g	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. Dejar reposar durante 20-90 minutos.
3 Pescado	200-1500 g	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado. Dejar reposar durante 20-80 minutos.
4 Panes/Pasteles	125-1000 g	Colocar el pan en posición horizontal sobre un trozo de papel de cocina y darlo vuelta cuando el horno emita señales sonoras. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar vuelta el pastel cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo. Este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, biscochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate. Dejar reposar durante 10-60 minutos.
5 Fruta	100-600 g	Esparcir las frutas de modo uniforme en un plato de vidrio plano. Este programa es apropiado para todo tipo de frutas. Dejar reposar durante 5-20 minutos.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 17 2014-10-13 5:59:09

USO DE LAS FUNCIONES DE AUTO RECALENTADO/COCCIÓN

Las 20 funciones de **Auto recalentado/Auto cocción** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de las porciones girando la perilla de disco.

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Presione el botón **Auto recalentado/Auto cocción**.
	2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Auto recalentado/Auto cocción**. Consulte la tabla en la página siguiente para obtener una descripción de los diversos parámetros preprogramados.
	3. Seleccione el tipo del alimento girando la **perilla de disco**.
	4. Seleccione el tamaño de la porción de alimento presionando el botón **Auto recalentado/Auto cocción**.
	5. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. • Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila "0" cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Auto recalentado

La siguiente tabla presenta los 8 programas de Auto recalentado, las cantidades y las instrucciones adecuadas.
Los programas 1-3 funcionan con energía de microondas solamente.
Los programas 4-8 funcionan con una combinación de microondas, dorador y convección.

Use solo recipientes aptos para microondas.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Comida preparada (fría)	300-350 g 400-450 g	Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que constan de 3 componentes (por ej. carne con salsa, vegetales y una guarnición como papas, arroz o pasta). Dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-2 Sopa (fría)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol y cubrir con una tapa plástica durante el calentamiento. Revolver con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-3 Mini ravioles (fríos)	200-250 g 300-350 g	Poner los mini ravioles preparados fríos en un recipiente plástico para microondas en el centro del plato giratorio. Pinchar el film del producto preparado y cubrir con film transparente para microondas. Revolver con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Este programa es apropiado para ravioles, así como para fideos con salsa. Dejar reposar durante 3 minutos.
1-4 Pizza congelada	300-350 g 400-450 g	Colocar la pizza congelada en el estante bajo.
1-5 Botanas de pizza congelada	100-150 g 250-300 g	Colocar las botanas de pizza congelada en el estante bajo.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 18 2014-10-13 5:59:09

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-6 Lasaña congelada	400-450 g 800-850 g	Colocar la lasaña congelada en un plato de tamaño adecuado apto para horno. Colocar el plato sobre el estante bajo. Dejar reposar durante 3-4 minutos.
1-7 Alitas de pollo congeladas	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Poner las alitas o muslitos de pollo preparados congelados (precocidos y condimentados) en el estante de metal alto con la piel hacia abajo. Colocarlos en círculo y dejar el centro vacío. Dar vuelta tan pronto como el horno emita una señal sonora. Dejar reposar durante 2 minutos.
1-8 Panecillos congelados	100-150 g (2 piezas) 200-250 g (4 piezas) 300-350 g (6 piezas)	Recomendamos precalentar el horno a 180 °C durante 5 minutos usando la función de convección. Colocar de 2 a 6 panecillos congelados (-18 °C) en círculo en el estante bajo. Este programa es apropiado para productos de bollería, como panecillos, ciabattas y baguetes pequeñas. Dejar reposar durante 3-5 minutos.

Auto cocción

La siguiente tabla presenta los 12 programas de Auto Cocción, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Los programas 1-5 funcionan con energía de microondas solamente. Los programas 6-8 funcionan con una combinación de microondas y dorador. Los programas 9-10 funcionan con una combinación de microondas y convección. Los programas 11-12 funcionan con el modo de convección.
Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Arroz blanco	150-200 g 200-250 g	Pesar el arroz blanco precocido y agregar el doble de cantidad de agua fría. Por ejemplo: al cocinar 0,25 kg de arroz, se debe agregar ½ litro de agua fría. Utilizar un bol Pyrex de vidrio con tapa. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
2-2 Flores de brócoli/Verduras frescas	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	Pesar las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua al cocinar 200-250 g, agregar 45 ml (3 cucharadas) para 300-450 g y agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500-550 g. Revolver después de cocinar. Al cocinar mayores cantidades, se debe revolver una vez durante la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2-3 Zanahorias/ Verduras frescas EN rebanadas	100-150 g 200-250 g 300-350 g	Pesar las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua al cocinar 100-250 g, agregar 45 ml (3 cucharadas) para 300-350 g. Este programa es apropiado para la coliflor. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2-4 Papas peladas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	Lavar y pelar las papas, cortar en mitades y colocarlas en un bol de vidrio con tapa. Agregar 15-30 ml de agua (1-2 cucharadas). Revolver después de la cocción. Al cocinar mayores cantidades, se debe revolver una vez durante la cocción. Dejar reposar 3 minutos.
2-5 Papas al horno	200 g 400 g 600 g	Usar papas para el horno de un tamaño de 200 g cada una. Pinchar la piel y colocar en el plato giratorio. Dejar reposar durante 5 minutos.
2-6 Pescado asado	200-300 g 400-500 g	Pintar la piel del pescado entero con aceite e incorporar hierbas y especias. Colocar los pescados uno al lado del otro, de cabeza a cola, en el estante alto. Dar vuelta cuando el horno emita una señal sonora. Dejar reposar durante 3 minutos.
2-7 Filetes de pescado	200-300 g 400-500 g	Colocar filetes de pescado, como salmón, de manera uniforme sobre el estante alto. Dar vuelta cuando el horno emita una señal sonora. Dejar reposar durante 2 minutos.

(continuación)

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 19 2014-10-13 5:59:09

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-8 Presas de pollo	300-400 g (1 pieza) 500-600 g (2 piezas) 700-800 g (3 piezas)	Pintar las piezas de pollo con aceite y condimentarlas con pimienta, sal y pimentón. Colocarlas en círculo sobre el estante alto con la piel hacia abajo. Dar vuelta cuando el horno emita una señal sonora. Dejar reposar durante 2 minutos.
2-9 Pollo asado	1000-1100 g 1100-1200 g	Pintar el pollo frío con aceite y especias. Colocar el lado de la pechuga hacia abajo, en el centro del estante bajo. Dar vuelta tan pronto como el horno emita una señal sonora. Presionar el botón de inicio para continuar el proceso. Dejar reposar durante 5 minutos.
2-10 Bistec asado/ Cordero asado	1000-1100 g 1200-1300 g	Colocar la masa en un recipiente de metal negro para horno redondo sobre papel para hornear (diámetro 26 cm). Después de oír la señal colocar el recipiente en el estante bajo. Dejar reposar durante 10-15 minutos.
2-11 Bizcochuelo	450-550 g	Primero, iniciar el programa. En la pantalla se mostrará "HEAT (CALENTAR)"; el horno se está precalentando. Colocar la masa en un recipiente de metal negro para horno redondo sobre papel para hornear (diámetro 26 cm). Después de oír la señal colocar el recipiente en el estante bajo. Dejar reposar durante 10 minutos.
2-12 Muffins	250-300 g	Primero, iniciar el programa. En la pantalla se mostrará "HEAT (CALENTAR)"; el horno se está precalentando. Verter la masa en 6-8 moldes de papel o silicona para muffins y colocar en el estante bajo. Después de oír la señal colocar el estante en el horno.

USO DE LA FUNCIÓN FREÍR

Las diez funciones de freír incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede ajustar la categoría de freír presionando el botón Slim Fry.
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para hornos. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme. SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.

	1. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Slim Fry Cook (Freír)** una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)
	2. Seleccione el peso de los alimentos girando la perilla de disco.
	3. Presione el botón **Inicio/+30seg**.

La siguiente tabla presenta los 10 programas automáticos de Slim Fry para freír. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas. Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora, a la vez que se obtienen resultados sabrosos. Los programas funcionan con una combinación de convección, calentador superior y energía de microondas.

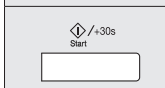
Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Papas fritas congeladas para el horno	300-350 450-500	Distribuir uniformemente las papas fritas congeladas para horno en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo. Dar vuelta al oír la señal sonora. Presionar INICIO para continuar. (El horno sigue funcionando si no da vuelta el alimento).

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 20 2014-10-13 5:59:10

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2 Langostinos congelados (rebozados)	200-250 300-350	Distribuir uniformemente los langostinos congelados (rebozados) en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo.
3 Trocitos de pollo congelados	200-250 350-400	Distribuir uniformemente los trocitos de pollo congelados en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo. Dar vuelta al oír la señal sonora. Presionar INICIO para continuar. (El horno sigue funcionando si no da vuelta el alimento).
4 Croquetas de papa congeladas	200-250 300-350	Distribuir uniformemente las croquetas de papa congeladas en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo.
5 Mini rollos primavera congelados	200-250 350-400	Distribuir uniformemente los mini rollos primavera congelados en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo.
6 Papas fritas caseras	300-350 450-500	Recomendaciones Precalentar el horno a 200 °C usando la función de precalentamiento rápido. Usar papas de tipo duro a medio y lavarlas. Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 10 x 10 mm. Remojar en agua fría (por 30 min.). Secarlas con una toalla, pesarlas y pintarlas con 5 g de aceite de oliva. Distribuir uniformemente las papas fritas caseras en el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo. Dar vuelta al oír la señal sonora. Presionar INICIO para continuar. (El horno sigue funcionando si no da vuelta el alimento). Dejar reposar durante 1-2 minutos.
7 Rebanadas de papa	200-250 300-350 400-450	Lavar papas de tamaño normal y cortarlas en rebanadas. Pintar con aceite de oliva y especias. Colocarlas con el lado cortado hacia el plato para dorar. Colocar el plato en el estante alto. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
8 Muslos	200-250 300-350 400-450	Pesar los muslos y pintarlos con aceite y especias. Colocar de manera uniforme en el estante alto. Dar vuelta al oír la señal sonora; el horno detendrá el proceso. Presionar INICIO para continuar. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
9 Calabacines en rebanadas	100-150 200-250	Enjuagar y rebanar los calabacines. Pintar con 5 g de aceite de oliva y agregar especias. Colocar las rebanadas uniformemente en el plato para dorar y ubicar el plato en el estante alto. Dar vuelta al oír la señal sonora. Presionar INICIO para continuar. (El horno sigue funcionando si no da vuelta el alimento).
10 Mitades de manzanas	300-350 400-450	Enjuagar las manzanas y quitarles el corazón (150 g cada una) Cortarlas en mitades de manera horizontal. Colocar las mitades con el lado cortado hacia el plato para dorar, rellenar por ejemplo con pasas de uva o almendras ralladas. Colocar el plato sobre el estante bajo. Después de cocinar, servirlas con helado de vainilla.

USO DE LA FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA

Las cinco funciones de fermentación automática incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de fermentación automática presionando el botón Fermentación. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

	1. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Fermentación automática** una o dos veces. (Consulte la tabla de la página siguiente.)
	2. Seleccione el código del alimento girando la **perilla de disco**.
	**3.** Presione el botón **Inicio/+30seg**.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 21 2014-10-13 5:59:10

La siguiente tabla muestra cómo usar los programas automáticos para elaborar la masa o preparar yogurt casero.

1. Masa

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Masa DE pizza	300-500 g	Colocar la masa en un bol del tamaño adecuado y ponerlo en el estante bajo. Cubrir con film transparente.
1-2 Masa DE pastel	500-800 g	Colocar la masa en un bol del tamaño adecuado y ponerlo en el estante bajo. Cubrir con film transparente.
1-3 Masa DE pan	600-900 g	Colocar la masa en un bol del tamaño adecuado y ponerlo en el estante bajo. Cubrir con film transparente.

2. Yogurt casero

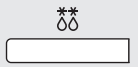
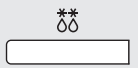
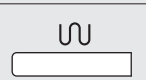
Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Platos pequeños	500 g	Distribuir uniformemente 150 g de yogurt en 5 tazas de cerámica o en pequeños frascos de vidrio (30 g cada uno). Agregar 100 ml de leche en cada vaso. Utilizar leche de larga duración (temperatura ambiente, 3,5 % de grasa). Cubrir cada recipiente con film transparente y colocar en círculo en el plato giratorio. Después de finalizar, dejar 6 horas en el refrigerador. La primera vez recomendamos utilizar fermento seco de bacterias para yogurt.
2-2 Bol grande	500 g	Mezclar 150 g de yogurt natural con 500 ml de leche de larga duración (temperatura ambiente, 3,5 % de grasa). Verter uniformemente en un bol grande de vidrio. Cubrir con film transparente y colocar en el plato giratorio. Después de finalizar, dejar 6 horas en el refrigerador. La primera vez recomendamos utilizar fermento seco de bacterias para yogurt.

COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS

El horno de microondas se puede programar para cocinar alimentos hasta en tres etapas (los modos de Convección, Microondas + Convección y Precalentamiento rápido no pueden ser utilizados en la cocción en múltiples etapas). Ejemplo: Desea descongelar un alimento y cocinarlo sin tener que reiniciar el horno después de cada etapa.
Puede descongelar y cocinar un pollo de 1,5 kg en tres etapas:

- Descongelamiento
- Cocinar en microondas por 30 minutos
- Dorado por 15 minutos

Descongelar debe ser la primera etapa. Combinación y Dorador solo pueden usarse una vez durante las dos etapas restantes. Sin embargo, microondas puede usarse dos veces (en dos niveles distintos de potencia).

	**1.** Presione el botón **Descongelado**.
	**2.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Descongelado**.
	3. Configure el peso girando la **perilla de disco** la cantidad de veces que corresponda. (1500 g en el ejemplo)
	4. Presione el botón **Microondas**.
	5. Configure el nivel de potencia del microondas presionando el botón **Microondas** para seleccionar el **Nivel de potencia** adecuado (450 W en el ejemplo).
	6. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. (30 minutos en el ejemplo).
	**7.** Presione el botón **Dorador**.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 22 2014-10-13 5:59:11

	8. Ajuste el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. (15 minutos en el ejemplo).
	9. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** Comienza la cocción: • Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila "0" cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO

Para la cocción por convección, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos dentro de él. Cuando el horno alcanza la temperatura solicitada, se mantiene durante 10 minutos aproximadamente; luego se apaga automáticamente. Verifique que el elemento calentador esté en la posición correcta para el tipo de cocción que desea.

	1. Presione el botón **Precalentamiento rápido**. **Resultado:** Aparecen las siguientes indicaciones: 200 °C (temperatura)
	2. Presione el botón **Precalentamiento rápido** una o más veces para configurar la temperatura. (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
	3. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** El horno se precalienta a la temperatura solicitada. • El tiempo de visualización es 8 segundos para el modo de cocción seleccionado y 2 segundos para la temperatura programada en secuencia. Ej.) En modo de precalentamiento rápido a 200 °C (visualizado por 8 segundos) (visualizado por 2 segundos)
	• Al alcanzar la temperatura programada, el horno emite una señal sonora 6 veces y la temperatura se mantiene por 10 minutos. • Después de 10 minutos, la señal sonora se emite 4 veces y la operación se detiene.

En caso de que la temperatura interna haya alcanzado la temperatura programada, la señal sonora se emite 6 veces y la temperatura programada se mantiene por 10 minutos.

Si desea conocer la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón **Precalentamiento rápido**.

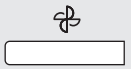
COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El modo de convección le permite cocinar alimentos de la misma manera que en el horno tradicional. No se usa el modo de microondas. Se puede programar la temperatura, según sea necesario, en un rango que varía de 40 °C a 200 °C en seis niveles predeterminados. El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

Si desea realizar un precalentamiento rápido del horno, consulte la página 23.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener una mejor cocción y dorado, si usa el estante bajo.

Verifique que el elemento calentador esté en posición horizontal y que el plato giratorio esté en su posición. Abra la puerta y coloque el recipiente en el plato giratorio sobre el estante bajo.

	1. Presione el botón **Convección**. **Resultado:** Aparecen las siguientes indicaciones: (modo de convección) 200 °C (temperatura)
	**2.** Presione el botón **Convección** una o más veces para configurar la temperatura. (Temperatura : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

(continuación)

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 23 2014-10-13 5:59:12

3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.

4. Presione el botón **Inicio/+30seg**.
Resultado: Comienza la cocción.

- El tiempo de visualización es 8 segundos para el tiempo de cocción predeterminado y 2 segundos para la temperatura programada en secuencia. Ej.) 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C

(visualizado por 8 segundos)

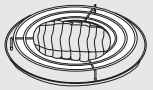
(visualizado por 2 segundos)

- Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Si desea conocer la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón **Precalentamiento rápido**.

Tenga cuidado ya que el calentador por dorador puede funcionar de modo intermitente mientras el modo de convección está operando. Selección de los accesorios.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS



La cocción por convección tradicional no requiere utensilios. Sin embargo, debe usar solo utensilios de cocina que usaría en su horno normal.

Los recipientes aptos para microondas, por lo general, no son adecuados para la cocción por convección; no utilice recipientes ni platos de plástico, ni tazas o toallas de papel, etc.

Si desea seleccionar un modo de cocción combinado (microondas y dorador o convección), utilice solo recipientes que sean aptos para microondas y para horno.

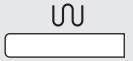
Para obtener más información sobre recipientes y utensilios adecuados, consulte la Guía de recipientes de cocina en la página 27.

DORADOR

El dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar microondas.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si usa el estante alto.

1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre el estante.



2. Presione el botón **Dorador**.
Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
(modo dorador)

- No se puede ajustar la temperatura del dorador.

3. Programe el tiempo de dorado girando la **perilla de disco**.

- El tiempo máximo de dorado es de 60 minutos.

4. Presione el botón **Inicio/+30seg**.
Resultado: Comienza el dorado.

- Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 24 2014-10-13 5:59:13

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y DORADOR

También puede combinar la cocción en microondas con el dorador, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para hornos. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme. SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.

Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre el estante más adecuado para el tipo de alimento que va a cocinar. Coloque el estante en el plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Presione el botón **Microondas+Dorador**. **Resultado:** Se visualizan las siguientes indicaciones: (modo combinado microondas & dorador) 600 W (potencia de salida)
	2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas+Dorador** hasta que aparezca la potencia de salida correspondiente (300-600 W). • No se puede ajustar la temperatura del dorador.
	3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. • El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
	4. Presione el botón **Inicio/+30seg**. **Resultado:** • Comienza la cocción combinada. • Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y CONVECCIÓN

La cocción combinada utiliza energía de microondas y calor por convección.
No se requiere un precalentamiento ya que la energía de microondas está disponible de inmediato.
Se pueden cocinar varios alimentos en el modo combinado, en especial:

- Carnes y aves asadas
- Tartas y pasteles
- Platos con huevo y queso

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para hornos. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme. SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
Puede obtener una mejor cocción y dorado, si usa el estante bajo.

Abra la puerta. Coloque el alimento sobre el plato giratorio o sobre el estante bajo que se debe colocar luego sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Presione el botón **Microondas+Convección**. **Resultado:** Se visualizan las siguientes indicaciones: (modo combinado microondas & convección) 200 °C (temperatura: cambia al siguiente modo de temperatura en 2 segundos)
	2. Seleccione la temperatura presionando el botón **Microondas+Convección.** (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
	3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**. • El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos
	4. Configure el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas+Convección** hasta que aparezca la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W).

(continuación)

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 25 2014-10-13 5:59:15

5. Presione el botón **Inicio/+30seg**.
Resultado:

- Comienza la cocción combinada.
- El horno se calienta hasta la temperatura programada y, luego, continúa la cocción por microondas hasta que finaliza el tiempo de cocción.
- El tiempo de visualización es 8 segundos para el tiempo de cocción predeterminado y 2 segundos para la temperatura programada en secuencia. Ej.) 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C

(visualizado por 8 segundos)

(visualizado por 2 segundos)

- Cuando finaliza la cocción, el horno emite una señal sonora y titila “0” cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Si desea conocer la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón **Precalentamiento rápido**.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Presione el botón **Precalentamiento rápido** y los botones **Microondas+Dorador** al mismo tiempo durante 1 segundo.
Resultado:

- Se visualiza la siguiente indicación.

- El horno no emite una señal sonora cada vez que se presiona un botón.

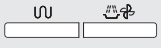
2. Para volver a encender la alarma, presione los botones **Precalentamiento rápido** y los botones **Microondas+Dorador** nuevamente al mismo tiempo durante 1 segundo.
Resultado:

- Se visualiza la siguiente indicación.

- El horno funciona nuevamente con la alarma activada.

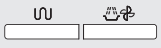
TRABA DE SEGURIDAD DE SU HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguridad para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.



1. Presione el botón **Dorador** y los botones **Microondas+Convección** al mismo tiempo durante 3 segundos.
Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla indicará “L”.



2. Para desbloquear el horno, presione nuevamente el botón **Dorador** y los botones **Microondas+Convección** al mismo tiempo durante 3 segundos.
Resultado: Se puede usar el horno normalmente.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 26 2014-10-13 5:59:17

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse. La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para congelador	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	✓✗	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ **: Recomendado** ✓✗ **: Tenga cuidado** ✗ **: Inseguro**

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 27 2014-10-13 5:59:18

MICROONDAS

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar.
Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción en microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas:
Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capitulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción
Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Espinaca	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Chícharos	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (zanahorias/ chícharos/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 28 2014-10-13 5:59:18

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, consulte la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: Corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Colecitas de Bruselas	250 g	900 W	6-6½
	Instrucciones Agregar 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Calabacines	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Cortar los calabacines por la mitad. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Berenjenas	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Hongos	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucciones Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Cebollas	250 g	900 W	5-5½
	Instrucciones Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrucciones Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Nabo repollo	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 29 2014-10-13 5:59:18

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine con el recipiente tapado. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla.
Comentario: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (sancochado)	250 g	900 W	15-16
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
	375 g	900 W	17½-18½
	Instrucciones Agregar 750 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Arroz integral (sancochado)	250 g	900 W	20-21
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
	375 g	900 W	22-23
	Instrucciones Agregar 750 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250 g	900 W	17-18
	Instrucciones Agregar 400 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instrucciones Agregar 1000 ml de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

RECALENTAMIENTO

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía.
En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente entre +18 y +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar a una potencia de 900 W, mientras otros se deben recalentar a 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener ayuda.
En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).
Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados.
Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos). Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura. Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.
Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.
El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla. Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 30 2014-10-13 5:59:18

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTO PARA BEBÉS

ALIMENTO PARA BEBÉS: Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica.
Cubrir con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar.
Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura.
Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40 °C.

LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado.
Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño.
Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

COMENTARIO:

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrucciones Verter en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Dejar reposar 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrucciones Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver nuevamente antes de servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Estofado (frío)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucciones Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	4-5
	Instrucciones Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Platos preparados (fríos)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½
	Instrucciones Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (fría)	400 g	600 W	6-7
	Instrucciones Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 31 2014-10-13 5:59:19

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 seg.
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	600 W	20 seg.
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10 seg.
	Instrucciones Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

DESCONGELAMIENTO

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible. Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten.
Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelados comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele.
Consulte la siguiente tabla.

Sugerencia: Los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada entre -18 y -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Tipo de carne			
Carne molida	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Bistec de cerdo	250 g	180 W	7-8
	Instrucciones Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.		

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 32 2014-10-13 5:59:19

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Carne de ave			
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1200 g	180 W	32-34
	Instrucciones Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180 W	6-7
Pescado entero	400 g	180 W	11-13
	Instrucciones Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.		
Frutas			
Frutos rojos	300 g	180 W	6-7
	Instrucciones Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	180 W	1-1½ 2½-3
Tostada/Emparedado	250 g	180 W	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180 W	7-9
	Instrucciones Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.		

DORADOR

El elemento calentador del dorador se ubica debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalentar el dorador durante 3-5 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

Utensilios de cocina para dorar: Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos adecuados para dorar: Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con ingredientes.

Comentario importante: Siempre que utilice solo el modo dorador, recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción.

MICROONDAS + DORADOR

Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del dorador con la velocidad de la cocción en microondas. Funciona solo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme. Este modelo incluye tres modos de combinación: 600 W + Dorador, 450 W + Dorador y 300 W + Dorador.

Utensilios de cocina para cocinar con Microondas + Dorador: Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos apropiados para la cocción en Microondas + Dorador: Los alimentos apropiados para la cocción en modo combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla del dorador para obtener más detalles.

Comentario importante: Siempre que utilice el modo combinado (microondas + dorador), los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 33 2014-10-13 5:59:19

Guía para asar alimentos frescos con el dorador

Precaliente el grill con la función de dorador durante 2 o 3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el dorador.
Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimentos frescos	Tamaño porción	Potencia	1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Rebanadas de pan tostado	4 piezas (cada una 25 g)	Solo dorador	3-4	2-3
	Instrucciones Colocar las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante alto.			
Tomates asados	400 g (2 piezas)	300 W + Dorador	5-6	-
	Instrucciones Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada con queso y tomate	4 piezas (300 g)	300 W + Dorador	4-5	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada Hawái (ananá, jamón, rodajas de queso)	4 piezas (500 g)	300 W + Dorador	5-6	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Papas asadas	500 g	600 W + Dorador	7-8	-
	Instrucciones Cortar las papas por la mitad. Colocarlas en círculo sobre el estante alto con el lado cortado hacia el dorador.			
Gratín de papas/verduras (frías)	450 g	450 W + Dorador	9-11	-
	Instrucciones Colocar el gratín fresco en una fuente de vidrio Pyrex pequeña. Colocar la fuente en el estante alto. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamaño porción	Potencia	1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Dorador	7-8	-
	Instrucciones Quitar el corazón de las manzanas y rellenarlas con pasas de uvas y mermelada. Colocar algunas láminas de almendra encima. Colocar las manzanas en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente directamente sobre el estante bajo.			
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	300 W + Dorador	8-10	6-8
	Instrucciones Pintar las piezas de pollo con aceite y especias. Colocarlas en círculo en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Dorador	21-23	20-22
	Instrucciones Pintar el pollo con aceite y especias. Colocar el lado de la pechuga hacia abajo, en el centro del estante bajo. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Dorador	5-7	5½-6½
	Instrucciones Pintar la piel del pescado entero con aceite e incorporar hierbas y especias. Colocar dos pescados uno al lado del otro (de cabeza a cola) en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 34 2014-10-13 5:59:19

CONVECCIÓN

La cocción por convección es el método tradicional y conocido de cocinar alimentos en un horno tradicional con aire caliente.
La posición del elemento calentador y del ventilador es en la pared posterior, de modo que el aire caliente circule. Este modo es compatible con el elemento calentador superior.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:
Se pueden utilizar todos los utensilios de cocina convencionales aptos para horno, recipientes y paneles para hornear y cualquier elemento que usaría normalmente en un horno tradicional por convección.

Alimentos apropiados para la cocción por convección:
Todo tipo de galletas, bizcochos individuales, bollos y pasteles deben hacerse con este modo así como pasteles con frutas, masa de profiteroles y soufflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Este modo combina la energía de microondas con el aire caliente y, por lo tanto, reduce el tiempo de cocción a la vez que proporciona a los alimentos una superficie dorada y crocante.
Cocinar por convección es el método tradicional y conocido de cocinar alimentos en un horno con aire caliente que circula mediante un ventilador en la pared posterior.

Utensilios de cocina para cocinar con Microondas + Convección:
Deben permitir que pasen las microondas. Deben ser aptos para hornos (como vidrio, porcelana o loza sin bordes de metal); similares a los utensilios de cocina que se describen en Microondas+Dorador.

Alimentos adecuados para la cocción por Microondas + Convección:
Todo tipo de carnes y aves así como guisos y platos gratinados, bizcochuelos y pasteles de fruta, tartas y masas quebradizas, verduras asadas, bizcochos y panes.

Guía para convección de alimentos frescos y congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento hasta la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de cocción que aparecen en esta tabla a modo de guía para la cocción por convección. Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Pizza Pizza congelada (ya horneada)	300-400 g	1 paso : 300 W + 200 °C 2 paso : SOLO 180 °C	7-9	5-6
	Instrucciones Colocar la pizza en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 2-3 minutos			
Pasta Lasaña congelada	400 g	1 paso : 450 W + 200 °C 2 paso : SOLO 200 °C	16-18	3-4
	Instrucciones Colocar en una fuente de vidrio Pyrex de tamaño adecuado o dejar en su envase original (asegurarse de que sea apto para microondas y para el calor del horno). Colocar las pastas congeladas gratinadas en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tipo de carne Bistec asado/ Cordero asado (a punto)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instrucciones Pintar el bistec/cordero con aceite y condimentar con pimienta, sal y pimentón. Colocar en el estante bajo, con el lado de la grasa hacia abajo primero. Después de cocinarlo, envolver en papel de aluminio y dejar reposar durante 10-15 minutos.			
Pollo asado	1000-1200 g	1 paso: 450 W + 200 °C 2 paso: 450 W + Dorador	20-22	21-23
	Instrucciones Pintar el pollo con aceite y especias. Colocar el pollo primero con el lado de la pechuga hacia abajo y, luego, con la pechuga hacia arriba en el estante bajo. Dejar reposar durante 5 minutos.			

(continuación)

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 35 2014-10-13 5:59:19

Alimentos frescos	Porción	Potencia	1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Pan				
Panecillos frescos	6 piezas (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instrucciones Colocar los panecillos en círculo en el estante bajo. Deje reposar durante 2 o 3 minutos.			
Pan al ajillo (frío, prehorneado)	200 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instrucciones Colocar la baguette fría sobre papel para hornear en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Pasteles				
Torta marmolada (masa fresca)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
	Instrucciones Colocar la masa fresca en una fuente pequeña de metal negro para horno de forma rectangular (25 cm de longitud) Colocar el pastel en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 5-10 minutos.			
Pasteles pequeños (masa fresca)	12 x 28 g	Solo 160 °C	28-33	-
	Instrucciones Rellenar los recipientes de papel con masa fresca de manera uniforme y colocarlos en el plato para dorar en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 5 minutos.			
Galletitas (masa fresca)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
	Instrucciones Colocar los croissants fríos sobre papel para hornear en el estante bajo.			
Pastel congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instrucciones Colocar el pastel congelado directamente en el estante bajo. Después de descongelar y calentar, dejar reposar durante 15-20 minutos.			

CONSEJOS Y TRUCOS

DERRETIR MANTEQUILLA

Coloque 50 g de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio.
Cubrir con una tapa de plástico.
Caliente durante 30 o 40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se derrita.

DERRETIR CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 3 o 5 minutos a 450 W, hasta que el chocolate se derrita. Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20 o 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se derrita.

DERRETIR GELATINA

Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto a 300 W. Revuelva después de derretir.

COCINAR GLASEADO/BAÑOS (PARA PASTELES Y TARTAS)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

COCINAR MERMELADA

Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien. Cocine con tapa durante 10-12 minutos a 900 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

COCINAR BUDINES

Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

DORAR LÁMINAS DE ALMENDRA

Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano. Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno.
¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 36 2014-10-13 5:59:20

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva un poco de tiempo. Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen. Pueden ahorrarle el tiempo y los inconvenientes de una llamada innecesaria al servicio técnico.

Lo siguiente es normal.

- Hay condensación en el interior del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- La luz refleja alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- El vapor se escapa alrededor de la puerta o las ventilaciones

Los alimentos no están cocidos en absoluto

- ¿Configuró correctamente el temporizador y presionó el botón **Inicio/+30seg**?
- ¿La puerta está cerrada?
- Puede haber sobrecargado el circuito eléctrico y ocasionado que se queme un fusible o que se active un disyuntor.

Los alimentos se cocinan de más o les falta cocción

- ¿Se configuró el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
- ¿Se seleccionó el nivel de potencia adecuado?

Se producen chispas y craqueos (arco eléctrico) en el interior del horno

- ¿Utilizó una fuente con bordes de metal?
- ¿Dejó un tenedor u otro utensilio de metal dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio demasiado cerca de las paredes internas?

El horno causa interferencia con radios o televisores

- Cuando el horno está en funcionamiento, puede causar una pequeña interferencia en televisores o radios. Esto es normal.
  - Solución: instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si la interferencia es detectada por el microprocesador del horno, se puede reiniciar la pantalla.
  - Solución: Desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Reajuste el temporizador.

La bombilla de luz no funciona.

- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

Humo y mal olor al iniciar el funcionamiento.

- Esta es una condición temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar el olor más rápidamente, opere el horno de microondas colocando una solución con limón o jugo de limón dentro del gabinete.

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERROR

Significado del mensaje “E-24”.

- El mensaje “E-24” se activa de manera automática antes del sobrecalentamiento del horno de microondas. En caso de activarse el mensaje “E-24”, presione la tecla “Detener/Eco” para utilizar el modo de inicialización.

Para códigos no indicados anteriormente o si las soluciones sugeridas no resuelven el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 37 2014-10-13 5:59:20

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MC32F604TCT
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Dorador (elemento calentador) Convección (elemento calentador)	 2750 W 1400 W 1350 W Máx. 1900 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Prof. x Al.) Exterior Cavidad del horno	 523 x 506 x 309 mm 373 x 370 x 233 mm
Volumen	32 litros
Peso Neto	 20,0 kg aprox.

SAMSUNG

EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DE ESTE PRODUCTO ESTA ACORDE AL CONSUMO ELÉCTRICO DE ESTE APARATO POR LO TANTO DEBE SER CONECTADO A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS QUE EL ENCHUFE MACHO POSEE

NOTAS

MC32F604TCT_ZS_DE68-04173N-00_MES.indd 38 2014-10-13 5:59:20

NOTAS

NOTAS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com/ar/support
URUGUAY	000-405-437-33	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PARAGUAY	009-800-542-0001	
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	www.samsung.com/cl/support
COLOMBIA	Bogotá 600 12 72 Gratis desde cualquier parte del país 01 8000 112 112 ó desde su celular #SAM(726)	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	0-800-507-7267 00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-72670 1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013 1-800-299-0033	
HONDURAS	800-27919267 800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-234-7267 1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin_en/support (English)
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-7267 800-0101	
PERU	0-800-777-08	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ve/support

DE68-04173N-00